



2020 Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Un Beaujolais di altra dimensione

Descrizione del vino:

Un eccellente Gamay dal gusto che ricorda fortemente un buon Borgogna, proveniente da uno dei cru più rinomati della regione.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Beaujolais
Sottoregione:	Moulin-à-Vent
Produttore:	Château du Moulin-à-Vent
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1086720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.